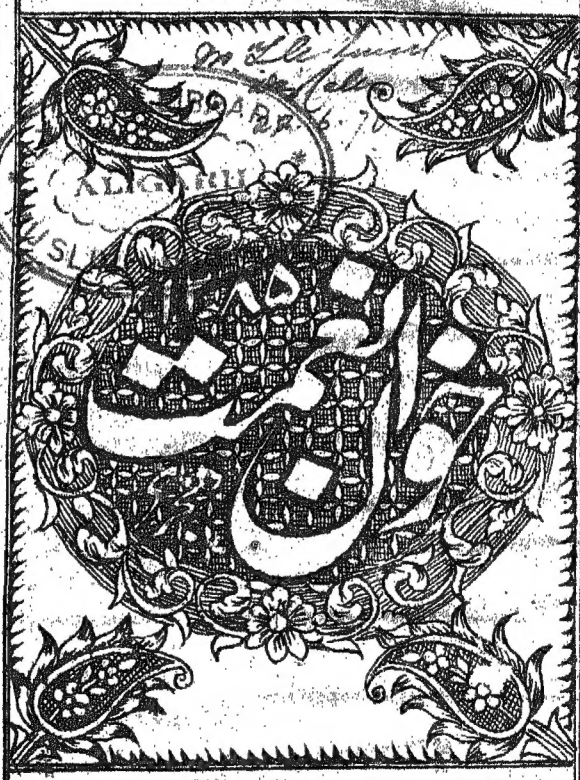


110

5/1

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
الحمد لله الذي جعل في الصلاة والسلام



وآلِهِ وَسَلَّمَ
مطبع محمد واقع حداد طبع

فہرست خوان نمٹ			
۳	ترکیب پختن پختی پلاؤ	۱۱	ترکیب نان شیرمال
۵	ترکیب پختن پلاؤ سادہ	۱۲	ترکیب نان تافتان
//	ترکیب پختن کچڑی بریان	۱۳	ترکیب پختن کچور خاصہ
۶	کچڑی بریان بی شیر دلائی و کم مصالح	//	ترکیب پختن گلگلہ
//	ترکیب پختن قورمہ سادہ	//	ترکیب لوز بادام
//	ترکیب پختن سالن ترہ و بقولات	۱۷	ترکیب لوز زرد و کدوی شیرین
۷	ترکیب پختن کباب خطائی	//	ترکیب تیار نمودن اچار لیون کاغذی
۸	ترکیب کباب پرسندہ	//	دیگر ترکیب تیار نمودن اچار لیون
//	ترکیب پختن کباب سادہ	۱۵	ترکیب تیار نمودن اچار لیون کاغذی
//	ترکیب تیار نمودن کباب مرغ و ہر طائر	//	ترکیب تیار نمودن اچار ابنہ
۹	ترکیب تیار نمودن کباب مرغ و ہر طائر	//	ایضا ترکیب تیار نمودن اچار ابنہ
//	ترکیب کباب تندی یا دیگر چیز یا وغیرہ	۱۶	ترکیب مربای ابنہ
//	ترکیب خاگینہ ریضہ مرغ	//	ترکیب چٹنی
۱۰	ترکیب پختن پختی سادہ پرھیزی	۱۲	ترکیب پختن پورے
//	ترکیب نان باقہ خاؤ	•	• • •

CHC-D-2002

M.A. LIBRARY, A.M.U.



PE1888

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله على نعمته وصلاحه وهدايتهم على رسوله وآله واصحابه اجمعين هـ
 بر ذالقیہ گیران طعام پر لذت و نیک چنان مانده خوان نعمت مبرین و پود اباد
 که این ترکیب چند قسم در صنعت پخت طعام از مطبخ خاص اعطیایم نوا قیام علی
 خان بهادر قیام جنگ انتخاب نموده درین اوراق زیبای سلام شد تا هر
 خاص عام ازین موضع نفع تمام گیرند و از ترکیب اعلیٰ حلاوت حلق و
 کام پذیرند و اچنانا اگر کسی را تپش کفایت در ترکیب این نسخا سنطور خاطر
 باشد در گوشت و روغن و مصالح کفایتش باقی است ثلث یاریج
 حصہ کیم نمایند تا سبکتر باشد

ترکیب پختن نجنی پلاؤ

برنج استعمالی قسم اعلیٰ یک آتار که یک تار پاؤ بالا نمک نیم پاؤ پار چپاسے
 حلوان یک راس گوشت کاهی چهار تار یا دام نیم آتار ملائی پاؤ آتار شیر نیم آتار
 دوق پاؤ آتار کسن پاؤ آتار تو تک یک دام الاچی دو دام دار چینی شش شش
 نیمون پاؤ آتار پارچه صافی دو عدد اول برنج را در آب شوییده نگاه دارد که
 تر شود بعد از آن حلوان را فرج نموده یک یک پارچه بقدر ماؤ آتار تار کند بعد از آن

چهار تا گوشت را پارچه ها کنند بعد از آن هر دو را نخچه هشت یانه مرتبه در آب بشوید
 و در یکجای شش آنها را آب مع گوشت بپایید بالای آتش در آن گذارد و آتش کند
 هرگاه گوشت و کثافت از آن بهم رسد آن را دور کند و بعد از آن دیگر را بر تشر
 نصف و یکدام مکه در آن انداخته بریان کند و سیر در کور همه را صاف نموده با آنک
 الایچی خرد در آن بیندازد بعد از آن همه گوشت را مع آب در آن دیگر که سیر در آن
 انداخته اند بیندازد که بپزد و ملاحظه نماید که پارچه ها بکندازگی رسیدند یا نه اگر گذار
 شدند و قریب شده آنها را آب باقی ماند یکدام روغن با آنک الایچی در دیگر بگهار
 داده و آب بختی در صافی انداخته در آن بپزد و فرو آورد بعد از آن پودا را در روغن
 با سوم حصه نمک درده آنها را آب مخلوط نماید و پارچه های حلوان از آن پارچه بر آورده
 درین آب دونه بشوید و باقی پارچه ها را دور کند بعد از آن همه مکه را بدیگر
 کرده بالای آتش خرد و قشر الایچی باقی را بیندازد و نصف آب گوشت
 نیز در آن بیندازد و نصف دیگر را نگاهدارد و بعد از آن پارچه های که از آب دونه
 شسته اند آن را در روغن بیندازد هرگاه کپچ چهار خوش خورد سوم حصه نمک دیگر
 نیز مع عرق هم لیمون در آن بیندازد هرگاه آب خشک شود و بر روغن بماند برین
 فرو آورد بعد از آن با دام را نقشه و صاف نموده و ساییده بللای و شیر
 آتسب نموده درین پارچه ها بیندازد و بر تشر نکشت نصف بعد از آن
 نصف آب گوشت را که نگه داشته اند بر تشر نهند و برنج را در آن جوش
 دهند و نمک باقی را در آن بیندازد هرگاه برنج به نیم گذارگی رسد برنج
 را در صافی انداخته آب وی دور کرده در پارچه ها مع دار چینی بیندازد
 و بر آتش نکشت نصف تا یک گهش و از آرد دهن دیگر بند نمایند
 وزن این ملا و عین بود.

ترکیب نخستین پلاو ساده

برنج استغالی یک اتارنگ که یک اتار چاهی حلوان یک اس نمک چنانکه قنفل
والاچی یک یک دام زیره شش شش مورخ سیاه شش شش دونه نیم اتار ملای
پاوانا ریز پاوانا شیر پاوانا شیر چنانکه ادک چنانکه اول پارچهای حلوان بقدر پاوانا
نیاید کند و پنج شش مرتبه بشوید و برنج طاهر آب گذارد که تر شود و ادک و شیر را بکوبد و نصف
نمک سائیده اول نمک در پارچه بیندازد و مخلوط کند و بعد از آن آب ادک و سیب دونه
نیز در آن انداخته بیاورد بعد از آن پازیر برآید و همه که را بر آتش خمد و
پازیر در آن سک بیندازد هرگاه که پازیر بریان شود پارچهای را در آن بگذارد و
بریان نماید هرگاه که آب خشک شود و بروغن رسد ملای و شیر پارچه نیز نموده
در آن بیندازد و برنج را با لای آن بیندازد و نمک باقی و قنفل و الاچی و زیره
و مورخ سیاه را نیز در آن بگذارد و موافق گذاخت برنج آب گرم بیاورد در آن بیندازد
و آتش نرم بزد و هرگاه که برنج گذارد و بخت شود بر آتش نکشت بگذارد تا یک
گهی که بخت شود و بکار آرد و در کمی ویشی بر جز خیار صاحب طعام است

ترکیب نخستین کچری بریان

برنج نیم اتار دال نیم اتار نمک چنانکه سک پاوانا چنانکه قنفل شش شش ایچ
شش شش زیره شش شش شیر پاوانا ملای پاوانا مورخ سیاه شش شش
اول سک را بر آتش گذارد و پازیر را تراشیده در سک بیندازد و کچری را شسته مع
نمک و الاچی و زیره و مورخ سیاه در آن بگذارد و بریان نماید هرگاه که کچری به سرخ
رسد آب موافق نخستین کچری بیندازد هرگاه که کچری نرود نیم بخت شود ملای و شیر را
بار دیگر بزد و در آن کچری بیندازد و در کمی ویشی بر جز خیار صاحب طعام است

کپڑی برایش آنکشت تند و یکبار بر دهنرگاه که کپڑی در رکابی برآرد باید که گرم
گرم تناول نماید

دیگر ترکیب بختن کپڑی بر بیان لی شیر و ملای کم مصالح

برنج نیم اتار دال نیم اتار نمک چنانکه یک و نیم پاویاز چنانکه یک و نیم قفل نیم پا
مویچ سیاه نیم ماشه الاچی نیم ماشه زبیره یک ماشه اول سکه را برایش گذارد و
پیاز را تراشیده در سکه بیندازد و کپڑی را شسته مع نمک الاچی و زبیره و
مویچ سیاه در آن گذارد و بریان نماید هرگاه که کپڑی به سرخی رسد آب
موافق پخته شدن کپڑی در آن بدید و قلیکه پخته شود دهن دیگر از آرد بند نموده
تا یک ساعت برایش گذارد که تیار شود

ترکیب بختن قورمه ساده

گوشت یک اتار سکه نیم اتار نمک چنانکه پیاز نیم اتار لپس نیم پا و ادک چنانکه
دوغ نیم اتار قفل یک دال الاچی یک دال مویچ سیاه یک دال پا و ادک ملای پا و ادک
زعفران چهار ماشه لیمون پنج عدد اول گوشت را در دو سه آب بشوید نمک و دوغ و آب را
در آن بدید و سکه را برایش بند و پیاز را تراشیده در آن سکه بیندازد و بریان
نماید هرگاه که پیاز سرخ شود گوشت مع دوغ و نعیه در آن روغن بریان بیندازد
و گوشت را بریان نماید و در وقت بریان نمودن قدری قدری آب سیر انداخته
باشد بعد از آن قدری آب مع قفل و الاچی و مویچ سیاه در آن بیندازد
هرگاه گوشت ملایم و پخته شود با دال و نمک و صاف ساییده با ملای پا و ادک بیز کرده در
گوشت بدید بعد از آن عرق لیمون و زعفران داده برایش آنکشت نگه دارد تا یک
ساعت که تیار است و در کی و پیشی چندان است

ترکیب بختن قورمه ساده

گوشت یک انار که نیم انار نمک چشمانک پایز پاوانا سر نیم پاوانا درک چشمانک لیون
 پنج عدد دفع نیم انار مورخ سیاه یکدوم زعفران چهار ماشه داربلد یعنی نزد چوب
 دو دام کشتن چشمانک و هر ترکاری که منظور مرغوب باشد اول گوشت را در دو سه
 آب شسته نمک و دفع و آب ادک و کشنیز در آن بدهد و مسکه را بر آتش نهد و
 پایز را بر آتش شده در آن بریان نماید بعد از آن مله‌ی را ساییده نیز در روغن بریان
 کند بعد از آن گوشت مع دفع و غیره در آن انداخته بریان نماید و آب سیر قدری
 قدری انداخته باشد بعد از آن هر ترکاری که منظور باشد در آن انداخته بریان نماید
 و بعد از آن قدری آب موافق پنجگی ترکاری و گوشت در آن بدهد هر گاه که بخت شود عرق
 لیون یا هر ترشی که موجود باشد بپزد از بعد از آن زعفران داده فرو آرد و

ترکیب بختن کباب خطائی

گوشت یک انار ادک پاوانا نمک چشمانک پایز نیم پاوانا مورخ سیاه دو دام کونک
 یکدوم الاپی خور و یکدوم کشتن چشمانک دفع نیم پاوانا ملائی پاوانا با دام پاوانا که
 نیم انار زعفران چهار ماشه لیون چهار عدد اول گوشت را صاف از رگ و غیره نموده
 قیمه بسیار باریک نماید و نمک در آن بیندازد بعد از آن عرق ادک و پایز را باریک
 کرده همه مصالح ساییده مع زعفران در آن بیندازد و دفع و ادک صافی بسته
 نگهدارد که آب وی دور شود بعد از آن دفع بسته را با ملائی و با دام مقشود و صاف
 ساییده و پارچه بزرگ کرده در همه قیمه بیندازد و بقدر نیم پاوانا روغن نیز در آن بیندازد
 با هم مخلوط کند هر گاه که خوب آید بختن شود و نمک های قیمه شل خطائی بسازد و روغن
 ماهی تا به انداخته بر آتش نهد هر گاه که بریان شود و بهین نمک بهار در آن بیندازد و
 بریان کند و وقت سرخی کبابها ترشی لیون بدهد پس کباب تار خواهد شد

ترکیب کباب پسنده

گوشت یک انار در نیم انار نمک چنانکه مورچ سیاه نیم چنانکه کشتیز چنانکه سیاه
نیم پاودر عرقان چهار باشد و دوق نیم انار لیمون چهار عدد و شک که پاوانا را مانی پاوانا را
بادام پاوانا را نیم پاودر و تفهیل که دام الاچی عرق و کد ام اول دوق را در صافی
بسته نگاهدارد و پسنده های گوشت تیار کند و عرق ادرک و نمک سائیده پیاز را
قیمه نموده و کشتیز بریان کرده سائیده مع عرق لیمون و زعفران در پسنده با این
و دوق بسته را با مانی و بادام مقشر صاف نموده و سائیده مع سکه در آن بگذارد
و مخلوط کرده در سرخ بکند و پیاز سائیده بالای آن بچسباند و رشته خام بالا آن
پنیکش در بر آتش نکشت بگذارد و هرگاه سرخ شود تناول نماید

ترکیب پختن کباب ساده

گوشت یک انار نمک چنانکه ادرک چنانکه پیاز چنانکه مورچ سیاه دو دام سکه
نیم پاودر دوق پاوانا کشتیز چنانکه اول بوی گوشت را بطور ریزه خرد تیار کند بعد
از آن نمک سائیده و عرق ادرک و پیاز را قیمه نموده و مورچ را با یک سائیده مع
دوق و کشتیز بریان کرده و سائیده و همه سکه را در آن بوی با مخلوط کند و سرخ بکشد
و در آتش نکشت ساعتی گذارد که سرخ شود تیار است تناول نماید

ترکیب تیار ساختن کباب مرغ و سرطانی

یک عدد مرغ ریا ل صاف نموده و رشته و از نوک کارد کوچیده نیم چنانکه ادرک نیم پاوانا کشتیز
مقشر سائیده لونگ و الاچی یکیک باشد و مورچ دو دام سائیده آمیزد و جغرات را آب
خشک کرده و ملائی را با پیاز نیم کرده و پیاز نیم چنانکه گرفته ریزه ریزه کرده
در سکه بریان کند و با مرغ بیاورد و بطریق مذکور کباب سازد

ترکیب تیار ساختن کباب ماهی بر سر بخ

بیم نار گوشت ماهی نیم پاوسته ادرک نیم چنانک پیاز نیم چنانک خجرات پاوانا رملای یک
چنانک کشنیز دو فلو س ارد نخود نیم چنانک مرغ چاراشه لونگ یک ماشه الایچی یک
ماشه لیمون سکه عدد ونگ دو دایم اول گوشت را پاره پاره مقدار کباب نموده و از لونگ
کارو کوچیده از ارد نخود خوب بشوید بعد از آن نمک عرق ادرک و کشنیز تقشیر ساییده
و مرغ سیاه ساییده در آن کباب بیایند و پیاز را ریزه ریزه تراشیده در سکه
بریان کرده آن پیاز مرغ سکه در کباب بیایند و عرق لیمون و لونگ و الایچی
ساییده بیایند و خجرات را نیز از آب خشک کرده ملای را صافی نموده در کباب با
بیایند پس کباب را بر سر بخ کشیده مصالح که باقی مانده باشد بر آن کباب
با مالند و بر آتش بریان کنند

ترکیب دیگر از ملادی ماهی چیزها و غیره

اول ماهی بطور سابق صاف نموده و از ارد نخود یا از ارد برنج یا ارد عدس از هر سه آرد یکدم
سبیل طبیعت باشد پس پیاز و ادرک و ننگ هر سه را ساییده و قدری خجرات نیز چنانچه
را بآرد نمک کورت نماید و قدری ملدی نیز داخل کند بعد از آن بالای ماهی بیایند
در روغن تلادی نماید و بکاربرد

ترکیب خاکینه

بسیه مرغ ده عدد و روغن سکه یک و نیم پاوانا ارد نخود بریان یک چنانک نمک نیم چنانک مرغ
سیاه چهار ماشه کشنیز بریان تقشیر یک دایم لونگ یک ماشه الایچی یک ماشه پیاز یک چنانک
خجرات نیم پاوانا و سیاه تراشیده و مرغ سیاه ساییده و پیاز خام تراشیده
و کشنیز ساییده و لونگ و الایچی

ساییده بنیندازد و میانیزد و اجزات را آب دور کرده بیا میرد و با هم خوب بیا لایید و مسک
 را در مایه تابه انداخته بر تیش نکشت گرم کند و آن مجموع بر صیغه بار در آن روغن بنیندازد
 چون یکسرخ سرخ شود سرخ دیگر را بنیزد و بالا کرده سرخ کند بعد از آن از کار دریا
 پاره تراستیده بنیزد و تناول نماید

ترکیب تخم نخی ساده پیرسری

گوشت نر که بیش سایه یک آنا یا چپ نیم نیم پاوتیار کرده یک بار در آب تازه بشوید و
 آب دور کند بعد از آن بار دوم در آب تازه بشوید و آب دور کند بعد از آب گرم
 که اندکی گرمی آن نیز باشد آن پارچهای گوشت را هفت بار غوطه بدهد و آب را دور کند
 همین عمل سه بار نموده گوشت را در آن آب گرم نگاه دارد و در دیگری دیگر سه آنا را
 آب گرم ساخته آن پارچه گوشت را در آن انداخته آتش دهد و سرپوش نیکند و چهار
 ماشه پشگری اندازد هرگاه در گوشت جوش آید و کف در آب نمایان شود آن را دور
 کرده باشد هرگاه تمام کف از گوشت دور شود آنگاه در دیگری دوم بهتر دو فلس
 مسکه انداخته هفت جوه لیس را خوب بریان کند و آن گوشت را مع آب در آن
 بگهار دهد و از آتش تیز بنزد هر قدر آتش تیز خواهد بود نخت آن خوب خواهد شد چون
 گوشت گداز شود باز در دیگری دوم یک توله مسکه انداخته از ده دانه الایخی خود بطرز بالا
 بگهار دهد باز در دیگری مسکه و الایخی انداخته بار دوم بگهار دهد و از صاف
 صاف نموده نمک سوده بهتر ذایقه انداخته تناول کند و اگر در بلا و یا کچه استعمال
 نماید همین طرز خوب است و علی بن اقیاس بخنی چوزه مرغ پا و اناری و پاپیچه گویند
 تیار سازد و در کار سرد +

ترکیبات باقر خانی

میده گندم یک انار شیر دو انار روغن زرد سب پاو نمک لاهوری نیم چنانک ملائی پاو انار
 بادام سه چنانک جرات برای ماو انیم پاو الیچی خرد دو ماشه جوز یک عدد دارچینی دو
 ماشه میده نیم پاو اول شیر را جوش کند و سرد نماید و نمک درو بنیدازد و بعد از آن میده
 درو بنیدارد و مالش نماید و در میان و بعد از آن نیم پاو میده را در دفع نیم پاو
 بنیدازد و الیچی و جوز و دارچینی را ساییده نیز درو بنیدازد و مخلوط نماید هرگاه که تیار شود
 یعنی خمیر گردد در آن آرد که مالش کرده نهاده ست بنیدازد هرگاه که خمیر تیار شود
 پیڑا نماید بعد از آن پیڑه ها در سینی دراز نماید و روغن را هر دو طرف آن ببالد و
 و در هر سرت آن روغن سازند و بپندند و بالایش صافی بنیدازد هرگاه که روغن
 مجتمع شود باز پیڑه ها نماید و بیلین کند بعد از آن صافی را نرم کند و بالایش بنیدازد تا یک
 که طے بعد از آن بادام را صاف کرده و سفید نموده دو دوسه سه ورق کرده و بچپاند
 و مثل سفید بریان نیز باز دراز نماید و بر رقیقه بنیدازد و بر رقیقه بیلین کند که مدور گردد
 بعد از آن از کار و خلا نیده در تنور بچپاند و بوقت نختن اندک اندک شیر بروداده
 باشد تیار خواهد شد

مسحوق شیره مال

میده یک انار شیر دو انار روغن زرد یک و نیم پاو نمک لاهوری نیم چنانک ملائی نیم پاو
 الیچی خرد دو ماشه جوز یک عدد دارچینی دو ماشه میده نیم پاو اول شیر را جوش
 کند و سرد نماید و نمک را درو بنیدازد و هرگاه که نمک مخلوط کرده میده درو بنیدازد و
 مالش کند بعد از آن در جرات الیچی خرد و دارچینی را ساییده و میده نیم پاو و همه را
 مخلوط کند هرگاه که خمیر شود در میده مالش کرده بنیدازد و ملائی را پارچه بزرگ کرده نیز
 درو بنیدازد و روغن نرد از انبالای او بنیدازد هرگاه که خمیر تیار شود پیڑه ها نماید بعد

بنیدازد و تا یک کهرمی بعد از آن صافی بردارد و بر روینده بنیدازد و گاه دم کند و در تنور
بچسپاند بعد از آن فوراً قدری شیر بر و بنیدازد و نقطه از دست کند هر گاه سرخ
شود تیار است

لشحه نان مافتان

از یک انار شیر دو انار روغن زرد پاوانا رطانی نیم پاوانا دام نیم پاوانا نمک لاهور
نیم چنانک جرات برای ماوانیم پاوانا ایچی خورد و داشته جوز یک عدد دار چینی دو ماشه
سینه نیم پاوانا شیر را جوش دهد و سر و نماید و نمک را در و بنیدازد و هر گاه که نمک مخلوط
گردد میره در و بنیدازد و مالش کند بعد از آن در جوات ایچی خورد و دار چینی و جوز را
ساییده و میره همه را مخلوط کند هر گاه که خمیر شود در میره بالمش کرده بنیدازد و ملاکی
پاچیه نیز کرده نیز در و بنیدازد و از بالای وی روغن زرد بدید هر گاه که خمیر تیار شود
باز نیز به مانند بعد از آن بیلین نماید بعد از آن از دست دراز کند بصورت نان مکیه و
در میان وی رگرفته از کله و بخلا ند بعد از آن صافی نمک و بالایش بنیدازد
تا یک کهرمی بعد از آن با دام را صاف کرده سفید کند و دو دسته شده
ورق کرده بر و بچسپاند بعد از آن در تنور بچسپاند بعد از آن از قدری شیر
چمیده دهد تیار است

ترکیب پختن پور

یک انار میره قیمه گوشت یک انار روغن زرد یک انار مصالح گرم نه ماشه ادرک
یک چنانک پیاز پاوانا نمک یک چنانک کشنیز خشک چنانک و ترشی انبه
چنانک و ترش سیاه یک دام لسن نیم چنانک پودینه شش ماشه نیم پاوانا
اولا قیمه گوشت شده

و اگر یک پیاز در قیقه بیندازد و قیقه را در دیگچه نموده بالای آتش بنهد یا در آتش روغن در
 دیگچه انداخته قیقه را خوب بریان نماید بعد از آتش فرو دارد گرم مصالح و پودینه و
 پنیر و کشنیر در قیقه باید داد بعد از آن میوه را خوب مالش داده بطور پوری دوانان
 از میان تیار کند و قیقه گوشت اندرون پوری نهاده هر دو را با هم ساخته
 در روغن رزد و بیندازد هرگاه بخت شود بکار بر دهنن طور چند پور
 تیار نموده با استعمال آرد *

ترکیب پختن کچور خاصه

میده یک انار چینی یک انار روغن رزد یک انار شیر یک انار اول میوه را
 در پنج دم روغن داده یک گهری بآلند و فوراً آب داده دو گهری دم دهند
 و شکر خشک آغشته دو گهری بآلند تا کبابه شود بعد از شیر گرم خمیر کنند و دو
 گهری بآلند اگر ملای دند یکدام جرات نیز دهند و خمیر پخت کرده شکل کچور ساخته
 خشک کنند و در روغن بریان کنند *

ترکیب پختن گلگل

میده انار شکر انار روغن رزد انار شیر انار در چینی دو ماشه حمیران دو
 دام اول میوه را از خمیر آغشته از آب و شیر شل عمل نرم نموده لت کرده و
 شیر و شکر را یکجا نموده میوه مسطور را آسته آسته در شیر مذکور اندازند
 و از تغییر لت کنند چون شل شده غرض شود دیگر از آتش فرو گرفته لت دهند
 چون سرد شود روغن در دیگچه دیگر بر آتش ملایم بنهند و گلگل نموده بریان
 کنند و بکار برند *

لشحه لوز یا دام

مغز یا دام هفته با و آنرا مغز یا دام را در دیگچه انداخته با آتش ملایم بنهند و گلگل نموده بریان
 کنند و بکار برند *

بعد از آن مغز بادام را ساییده در روغن بریان کنند بعد از آن قند سفید را شیره
نموده سفیدی نیم برصیه انداخته شیره را صاف نموده مشک و گلاب در چاشنی
انداخته بخت کرده حل نمایند بعد از آن بادام را انداخته آئینز نموده در سینی روغن
مالش کرده قوام انداخته سرد نمایند و ورق نقیر خشاده لوز مناسیده

نسخه لوز زرد کدوی شیرین

مغز زردک را پارچه بزر نموده پیمانه قند سفید را شیره نموده یک انار نیم انار روغن
در دیگر انداخته حل نمایند بالاسی آن شیره در یکچ انداخته و قتی که تار از چاشنی برآید
آن زمان نصف لیون و دو دواشته زعفران و مشک و گلاب انداخته یک پا مغز
بادام نقش انداخته آئینز نموده در سینی برآورده سرد نموده لوز مناسیده

نسخه اچار لیون کاغذی

اول لیون کاغذی یک انار نمک طعام یعنی نمک سبزه نیم پا و هفت یا هشت روز
بگذارد تا آنچه آب برآید دور کنند و بعد صاف نموده فی انار را چار فلوس نمک
لاهوری فی انار و توله دیگر آب لیون کاغذی برآورده فی انار لیون نیم پا و نمک
مخلوط نموده بگذارد و در آفتاب دارند

ترکیب دیگر اچار لیون کاغذی

اول لیون با بر سنگ سحق کنند و در آب اندازند بعد در سبزه کلی شامل نمک انداخته
دو سه روز بدارند و جنبش و حرکت می داده باشند و آب که از آن برآید دور کنند
هرگاه که نرم شود بالاسی چار دواشته برآید و قتی که بانگ چنگی آید در آن
خواه سرکه خواه در آب لیون به چیزیکه مرغوب مزاج باشد گذارند و نمک
موافق طبع انداخته بکار برند

ایضا اچار لمبون کاغذی

کاغذی را مع پوست درآوند کلی انداخته و نمک و مورچ سوخته در آن پاشیده
 و تا اچار بپاس بدهد آنرا از پارچه صاف نموده در پیش آفتاب خشک کند
 میون بالکل خشک شوند آنرا نگاه دارد و در عرق نعناع خواه سرکه تن خواه عرق
 پیندازد و نگاه کلی در تابش آفتاب به بند و نمک و مورچ بقدر ذایقه درست
 این مسم اچار تا چند سال میماند و روز بروز فایده سفسم زیاده می نماید

ترکیب تیار نمودن اچار استه

اینه تازه تازه را پوست دور کرده و خسته بر آورده بالای آن نمک سوخته
 و تکیاس در پیش آفتاب بدار که حله آب و در شود و کیری را در صافی پارچه از
 و مصالح در شکم آن پر کرده در عرق نعناع و یا سرکه خالص پیندازد و بگذارد
 و بخوردن منظور باشد نمک موافق ذایقه اندازد و اگر نهان منظور باشد میون
 نایت سبک و مصالح که در شکم اینه پر کنند نیت مغز کیسه اینه تراشیده
 تراشیده بادیان برگ پودینه سبز کپس تردین پشیا نمک و مورچ
 سوخته مالیده در گرمی آفتاب نهاده تا یکپاس بدارد و بعد همدراشت مال کرده
 کم اینه بر نماید و نگاه طرف اچار در گرمی آفتاب بدارد + + +

ایضا تیار نمودن اچار استه

اینه کلان خام را در نموده اینه را از در میان تراشیده در اینه با قند
 ده در آفتاب یکدو بهر گذاشته بعد از پارچه اینه با صاف نموده در میان
 مالح استن ادک و کلونجی خوب باریک تراشیده در میان اینه با انداخته
 شسته در عرق نعناع خواه در سرکه خواه در آب

روغن تلخ و نمک موافق ضابطه انداخته در آفتاب نگاه دارند و بعد بکار برند +

نسخه ب حلت

ده تا را بنیم مع پوست آنرا تراشیده و استخوان دور کرده خوب باریک باید
و آب آنرا که برآید دور کنند و بگیرند و در یک نیم پاونک بقدر ایتقه قز نقل یکدام مویخ
سیاه یکدام کلونجی یکدام مویخ سرخ و کهنی یکدام کشنیر خشک یکدام جوز بویاشش
ماشته نشسته شش ماشه نعنای خشک یکدام دارچینی یکدام کوفته و حخته دایر
مذکور داخل کرده عرق نعنای پاوانا نیز داخل کرده در آفتاب نگاه دارند تا مدت یک هفته
روز و شب که عرق نعنای خشک شود دیگر عرق داخل چینی کرده نگاه دارد

نسخه کهریاب

اینه جالی دارخواه بی جالی پوست دور کرده و تراشیده و حخته نیز دور کرده بپانک
اینه از نوک خارا سمن کوچیده بعد از آن جوش دهد و قدری شیر قند خواه نبات و بپزند
بای اینه در آن انداخته جوش دهد بعد از آن یک دور و ز بسته بماند بعد شیر
و یک تیار نماید و بپانک بای اینه راز شیر اول بیرون کرده در شیر
و یک بپزند و دیگر و کافور و لیمون تراشیده عرق در آن بپزند و سرگاه که تیار شود

خاتم الطبع

الحمد لله على ما اصابه من صلوة و سلام على رسوله و اعباده و رضوان الله عليهم اجمعين
سبذ ایتقه گیران حلوا می برضائین نگین چاشته خوزان الوان مطالب شیرین شده
که درین هرگام رساله دلفیز تغیر بخش طبیعت مسمی به خوان نعمت مطبع محری محمد
در شهر دلی واقع کوی چلیله گذر فیض بازار مطابق اصل نسخه مولف بکمال صحت
در ماه ذی القعدة ۱۳۰۱



